DIARIO BALEAR.

LUNES 22 DE MARZO DE 1830.

San Ambrosio de Sena.

Sale el sol á las 5 horas y 58 minutos: se pone á las 6 horas y 2 minutos.

NOTICIAS ESTRANGERAS.

INGLATERRA.

Lóndres 19 de febrero.

En la Cámara de los Comunes se ha tratado tambien de los asuntos de Grecia.

Lord *John Russel* hizo la siguiente proposicion: "La Cámara ha visto con satisfaccion las medidas que S. M. ha tomado en union con sus Aliados para la pacificacion de Grecia, y espera que S. M. se hallará pronto en disposicion de trasmitirla el resultado de las negociaciones relativas á este asunto: la Cámara conserva esperanza de que el arreglo de que S. M. hace alguna indicacion, proporcionará al Estado griego suficiente territorio para su defensa, y que su gobierno estará autorizado con plenos poderes para adoptar el sistema administrativo que parezca mas conveniente y análogo al deseo y necesidades del pueblo griego."

Mr. Peel. Procuraré dar al ilustre preopinante una respuesta tan satisfactoria á todas las cuestiones que promueve, que la proposicion que acaba de hacer será completamente inútil. Puedo asegurar al noble lord que en las disposiciones tomadas respecto á los asuntos de Grecia (disposiciones cuyas bases se establecieron por las Potencias aliadas que firmaron el tratado de 1827), no se ha hecho ninguna tentativa para establecer en Grecia un gobierno despótico.. (*Atencion, atencion*). Ninguna proposicion se ha hecho para dar á los griegos una forma de gobierno que no sea compatible con la actual situacion de aquel pais. Respecto á la segunda cuestion, relativa á los límites del nuevo Estado, no puedo contestar sin referirme á los principios que antes he manifestado. En 22 de marzo se publicó un protocolo tocante á los límites de Grecia: el noble lord teme que el territorio que se quiere asignar á aquel Estado sea menos estenso que el señalado en el protocolo citado. No es este el caso de entrar en pormenores sobre este punto; pero me atrevo á asegurar positivamente al noble lord que el arreglo que hoy se propone es mucho mas favorable para la independencia, para la felicidad, y para la seguridad del Estado griego que todo cuanto se ha meditado en el protocolo. (*Atencion.*) El territorio será tal vez menos estenso; pero por otra parte habrá compensacion amplia. El noble lord puede asimismo estar seguro de que dentro de los límites del nuevo Estado habrá mas territorio que el de Morea, y que en ellos se contendrán todos aquellos puntos geográficos que suscitan en nosotros tan deliciosos recuerdos (*Atencion.*), y finalmente, que el territorio griego será mas que suficiente para la defensa nacional.

Lord Palmerston apoyó la proposicion del lord *Russel*, quien la retiró despues de una corta discusion.

— Los prelados católicos de Irlanda acaban de publicar una circular muy notable por su moderacion y respeto á las leyes del pais; eu ella recomiendan al clero el ecsacto cumplimiento de sus deberes espirituales, el mas sincero afecto al Soberano, el amor y tolerancia respecto á sus hermanos.

(*G. de M.*)

AGRICULTURA, COMERCIO, ARTES &c.

ECONOMÍA RURAL.

El trigo, sus usos y modo de limpiarle.

De todas las plantas que vegetan en la superficie del globo, el trigo es la que mas se usa como alimento, casi generalmente en Europa, y en una gran parte del Africa y del Asia. Sin embargo, los hombres han preferido el arroz en todos los parages y climas, en donde ha podido criarse sin que su cultivo haya sido demasiado perjudicial á la salud. Es en efecto mas nutritivo que el trigo en igual cantidad, y sus cosechas son mas abundantes: parece pues que estas dos plantas han tenido el privilegio casi esclusivo de alimentar al género humano; no obstante otras cereales, como son el centeno, la cebada, y la avena se han empleado tambien para el mismo objeto. A Europa vino mas tarde el maiz á suministrar un nuevo recurso alimenticio; pero limitado su cultivo á ciertas localidades y climas, no ha podido generalizarse como la patata, cuya intro-

duccion es muy moderna entre nosotros. Esta última planta forma casi esclusivamente el alimento del pueblo Irlandes, que sin este ausilio se moriria de hambre. La patata es la que ha contribuido á hacer que desaparezcan las carestías y hambres, que afligian con tanta frecuencia la Europa, cuando únicamente se conocian las cereales.

Se ignora cual fué el pais del globo en que los hombres, despues de haber hallado el trigo en su estado natural, supieron someterle á un sistema arreglado de cultivo, y aplicarle á la mas urgente de todas las necesidades. El orígen de la mayor parte de los descubrimientos mas importantes para la especie humana, está cubierto de un velo tan espeso, que son inútiles todos los esfuerzos para rasgarle. Los poetas griegos, cuya imaginacion superó estas dificultades, hizo nacer el trigo en las fértiles campiñas de la Sicilia, y segun ellos, la mano benéfica de Ceres fué la primera que le entregó á los sulcos, trazados por ella. Varios viageros han supuesto que el trigo es indígena de la Persia, y esto es lo que pretenden algunas personas de aquel pais. Mr. Michaud, que viajó por la Persia, nos dice, que los habitantes aseguran que hay allí una especie de trigo silvestre, que en persa se llama *guendum nakesich*, y en árabe *ahenom*.

No es nuestro objeto estendernos en pormenores acerca de las varias especies de trigo, sino presentar los usos á que todas, con corta diferencia sirven. Esta planta es el alimento mas usual del hombre, despues de haber sufrido varias preparaciones, que lo hacen mas propio para este objeto. Algunas naciones, con especialidad las orientales, le hacen cocer como el arroz, despues de haberle despojado de la cascarilla que le cubre, para lo cual le muelen en un mortero de madera despues de haberle dejado en agua algunas horas, y le hacen pasar luego entre dos ruedas de molino, siendo la superior de ellas de corcho, como se practica con el arroz. El trigo en este estado es sumamente blanco, y puede comerse como el mismo arroz.

El trigo duro y lustroso, que cuando se parte presenta el interior liso y parduzco claro, y que se tritura con dificultad entre los dientes, es el mas apropósito para hacer lo que llaman en Francia *gruau*, que viene á ser una especie de granos triturados, los cuales luego sirven para componer cierta clase de puches.

El modo mas general de hacer que el trigo, lo mismo que las demas cereales, sirva de alimento para el hombre, es el de reducirle á harina. Esta sustancia no es de una naturaleza homogénea, sino que contiene *gluten*, *albúmina* y *almidon*, un principio resinoso azucarado llamado *mucoso azucarado*, y en fin la cascarilla. Pero antes de hablar del uso de estas diversas sustancias, trataremos de la misma harina.

La de buena calidad debe ser blanca, tirando algo á pajizo, pero si es de una blancura muerta, indica que el trigo que la ha dado, ó la misma harina es averiada. La bondad de las harinas se conoce por comparacion, metiendo una corta cantidad de ellas en un pedazo de papel, y doblándole, se comprime sobre ella, en cuyo caso se descubren todas sus cualidades. El olor de la harina es suave y sin carácter particular; mas siendo añeja ó alterada, despide un olor á moho. Tomada en la boca, cuando es buena, forma una pasta pegajosa y algo azucarada, y en el caso contrario presenta un gusto á jabon, algo picante en la lengua. La buena harina debe ser suave al tacto, aunque algun tanto granulosa, hacer cuerpo, y estenderse entre los dedos.

El gluten que se halla en el trigo, lo mismo que en las demas cereales, aunque en menor cantidad, es una materia vegeto-animal, viscosa, tenaz y elástica, de un color parduzco claro, sin sabor é insoluble en el agua: cuando se seca se parece á la cola fuerte, y adquiere igual transparencia. El gluten que constituye una de las partes mas nutritivas de las cereales, se halla en mayor cantidad en los trigos duros que en los tiernos, y es menor en las harinas averiadas. En cien partes de harina de trigo, hay de 18 á 30 de gluten; en el centeno de 9 á 15; en la cebada de 8 á 10, y en la avena de 4 á 6.

Por el gluten tiene la harina la propiedad de amasarse con el agua, y es por esta razon, que la de trigo es la mas propia para hacer pan, de consiguiente este alimento es tanto mas nutritivo cuanto mas gluten contiene el trigo. Los panaderos para cerciorarse de su calidad, deslien con agua un poco de harina en la palma de la mano, forman de ella una masa, alargándola entre los dedos; si se rompe al doblarla, es prueba de que la harina es de buena calidad.

La albúmina es una sustancia mucosa, soluble en el agua fria, y que se cuaja en el agua hirviendo, lo mismo que la clara de huevo, con la cual tiene mucha analogía. Ecsiste en el trigo en razon de 2 á 3 por ciento en el estado de humedad: es mayor en la harina de avena y en la de cebada; pero no se halla en la de centeno, y en las semillas leguminosas ecsiste en la proporcion de 12 á 20 por ciento.

La sustancia mucosa-azucarada se halla en las harinas de trigo y de centeno en la proporcion de 8 á 10 por ciento, es menos en las demas cereales, y se saca por evaporacion, hasta la consistencia de jarabe, de las aguas en que se ha lavado la harina.

El almidon, que se halla en todas las cereales en mayor cantidad que las demas partes constitutivas, le hay en el trigo en razon de 78 por ciento. Es una sustancia amilácea, de un blanco lustroso, insípida, inodora y pulverulenta. Insoluble en el agua fria, se transforma por medio del agua hirviendo en una materia espesa pegajosa y transparente, y tratada por el ácido sulfúrico, se convierte en una materia gomosa y azucarada.

Por último, el salvado es una substancia leñosa, que forma para el grano una cubierta mas ó ménos espesa, la cual se estrae de la harina, en mayor ó menor cantidad, segun se muela y se cierna.

La harina se emplea en muchísimos usos. El mas comun y mas importante es la fabricacion del pan. Mezclada y amasada con el agua, forma una masa, que por medio de la levadura fermenta, se hincha, y produce un pan mucho mas ligero y nutritivo que el que se hace sin ella. Varios pueblos de la antigüedad hacian el pan sin levadura, y aun algunos en los tiempos modernos han conservado semejante costumbre, haciendo unas tortas que cuecen sobre las ascuas, ó debajo de la ceniza. Con la harina de trigo se hacen pasteles de diferentes clases, fideos, macarrones, y otras varias masas, cuya forma se varia de mil modos, haciendo pasar la masa por distintos moldes: en fin, la harina es de mucho uso en las cocinas, sirve de alimento al ganado, y á las aves domésticas, sobre todo cuando se trata de cebarlas, y no es menos necesaria para hacer engrudo, obleas &c.

El almidon que se saca principalmente de los granos averiados, se emplea tambien mucho en las artes: los confiteros hacen uso de él para los dulces; pero en muchos paises prefieren el de patatas por ser mas barato: tambien sirve de aderezo para los lienzos, las gazas y los linones, y nadie ignora como se emplea para dar lustre y consistencia á la ropa blanca, de mesa &c. Antes se gastaba mucho almidon para empolvar la cabeza; pero por fortuna hace tiempo que se ha abolido costumbre tan ridícula y perjudicial, tanto mas cuanto le adulteraban los vendedores, mezclándole con cal. No hace mucho que la química ha conseguido sacar del almidon una materia azucarada, que puede suplir el azúcar comun, y este descubrimiento podrá acaso algun dia estenderse.

Sin embargo de que el salvado no contiene sino pocas ó ningunas partes alimenticias, sirve para mantener diversas especies de animales y aves, y se hace mas nutritivo poniéndole á cocer ó á fermentar. En este estado presenta mas accion á las fuerzas digestivas del estómago, que encuentran mayor cantidad de partes propias á asimilarse á la nutricion de los animales. Los tintoreros, y otros varios artistas han sacado tambien algun partido del salvado.

La paja, que es igualmente parte del trigo, no deja de servir para varios usos, y asi se emplea en alimentar los caballos, en confeccionar estiércol, en cubrir casas, en llenar gergones, en empaquetar fardos &c. En los puntos en que se carece de leña sirve tambien de combustible; y el arte ha llegado hasta el punto de formar con la paja elegantes sombreros, no solo para la gente del campo, sino tambien para adornar las mas gallardas bellezas; pero el empleo de la paja mas útil y mas favorable á la civilizacion es la fabricacion del papel, que se hace enteramente con ella: alguno se ha fabricado tan blanco, tan homogéneo, tan fino, y tan sólido como el mejor de trapo.

En el Norte de Suecia y de la Noruega, en donde son tan frecuentes los años de carestía, los habitantes despues de haber quitado la espiga, cortan menudamente la paja, la ponen á secar y luego la pulverizan. Echan despues sobre esta especie de harina agua caliente, la amasan con levadura. y añadiéndole cierta cantidad de harina de trigo, hacen un pan que llaman *stampebrod.*

En el Semanario de agricultura y artes que se publica en Lóndres, se hallan varios artículos teóricos sobre las enfermedades del trigo; pero el mas útil, porque se contrae á la práctica, es el que presenta un aparato para quitar el tizon, una de las enfermedades peores y mas perjudiciales de este grano.

Redúcese este nuevo y útil invento, publicado en el *Register of Arts*, á dos cañones de figura espiral, colocados uno dentro del otro, y separados entre sí á la distancia de dos pulgadas. El cañon interior, cuyo diámetro será de 3 pulgadas, es el conductor del calórico que se comunica desde una pequeña estufa, que se coloca al pie de él. El cañon esterior, cuyo diámetro será de 7 pulgadas, y por el cual corre el trigo, estará lleno de ahujeritos como los de una salvadera para dar salida al vapor y al polvo.

En la parte superior de este cañon se pone una torba, la cual con los cañones que están unidos á ella se coloca debajo del granero, cuyo trigo se trata de limpiar, haciendo un ahujero en el piso y sitio que pareciese mas á propósito para dar paso al humo que sale del cañon. El trigo cae naturalmente en la torba, y deslizándose por el cañon esterior viene á parar al saco, que se pone al estremo inferior de este.

Al pasar el trigo por el cañon, se sanea de un modo admirable, porque al tocar en el interior, la humedad que contiene se convierte en vapor, y saliendo por los ahujeritos arriba indicados, se seca perfectamente antes de llegar al saco ó recipiente, quedando la operacion realizada sin el ausilio de los brasos, que de otro modo seria necesario emplear.

Con la idea de facilitar la construccion y conduccion de los cañones, se pueden construir, dividiéndolos en seis piezas diferentes, compuesta cada una de dos cañones, el interior y el esterior, los cuales se ajustarán entre sí, como se hace con otros tubos de larga dimension.

Este invento es tan sencillo, de tan fácil construccion, y de tan poco costo, que cualquiera labrador industrioso perderia muy poco en ensayarle. Todas estas invenciones son inútiles cuando tienen que luchar contra la apatía, la rutina y la ignorancia.

VARIEDADES.

BIBLIOGRAFÍA.

Esploracion bibliográfica en el Asia superior.

Sin entrar en el ecsámen de los motivos, medios y derecho con que se ha estendido progresivamente el imperio de la Inglaterra en la India, desde las bocas del Ganges hasta las vertientes de los montes Himalaya, es necesario confesar, que hasta ahora ningun pueblo ha hecho contribuir tanto sus conquistas

ultramarinas á los adelantamientos de las ciencias, de la agricultura y de la industria, y sobre todo al bien estar de los pueblos conquistados, como la Inglaterra. Pocas naciones han hecho en cien años para la prosperidad general, lo que los ingleses han hecho en diez para beneficio de los pueblos, cuyo territorio han usurpado. En los antiguos estados de Holkar, de 3791 pueblos, se contaban mas de 1663 abandonados y destruidos por las calamidades de los tiempos, y en 1818 se restablecieron 269; 243 en 1819, y 508 en 1820.

Las comunicaciones interiores se han facilitado por medio de la construccion de un número considerable de puentes, muchos de los cuales son de piedra y mampostería, y tienen mas de 1000 pies de largo. Para remediar las inundaciones, que en la estacion de las lluvias dan á los rios una inmensa estension, se establecen actualmente puentes colgantes, y en fin el terreno de provincias, que de un siglo á esta parte carecian de riego, se ha restituido á la agricultura y á la fertilidad por medio del magnífico canal de Delhi, cuyas aguas, corriendo una estension de mas de 180 millas, derraman en el dia la abundancia sobre una vasta superficie que hace poco no tenia ni cosechas ni habitantes.

Seria demasiado estenderse el enumerar todas las adquisiciones, que las ciencias históricas, matemáticas y naturales deben al establecimiento de la dominacion inglesa en la India. Para recordarlas bastaria nombrar á Willams Jones, Elphinstone, Lambton, Royburg y Moorcroft: á este número conviene añadir el nombre de Mr. Hogdson, nuevo viagero, que se dispone á hacernos conocer misteriosas regiones, de cuya ecsistencia apenas habia noticia. Encargado de ecsaminar el Nepaul, que hace poco cayó en poder de las tropas inglesas, se ha aprovechado de las relaciones de este pais con el Tibet, para procurarse una infinidad de objetos de artes y de historia natural, y una coleccion de libros hasta ahora desconocidos en Europa. Entre los que ya han llegado á Calcuta, y han sido presentados á la sociedad asiática, se halla un retrato del gran Lama, otros cinco de los sacerdotes de aquel pais, varios modelos de arcilla de templos de primer órden, muestras de tejidos manufacturados en el Tibet; prensas para estampar; ocho colecciones de obras impresas ó manuscritas, cinco de las cuales se han sacado de los archivos tibetanos de Snogoumbhou-Nath, con permiso del Lama principal de aquel distrito. Por estos libros se pueden adquirir noticias peregrinas acerca del Asia superior; pues aunque al principio se habia perdido la esperanza de poder comprender aquella lengua, se ha descubierto despues que el idioma del Tibet, en que están escritos dichos libros, se aprocsima mucho á los de la India, y aunque sea radicalmente distinto del sanscrit, los lamas leen facilmente el alfabeto de la lengua de los bramas, y mientras sale la gramática tibetana, que debe publicar dentro de poco el Dr. Carrey, no se hacen sino conjeturas sobre el contenido de los libros que ha enviado de Nepaul Mr. Hogdson.

No sucede lo mismo con los preciosos manuscritos que Mr. Moorcroft ha descubierto en su viage al Cahemira. Por lo que se ha notado, son los anales de aquel pais, desde sus primeras épocas hasta la conquista, que hicieron de él los Mogoles, lo que comprende, con las tradiciones anteriores á la historia escrita un espacio de cerca 4000 años. El primero que dió á conocer en Europa la ecsistencia de esta obra fué el frances Bernier; pero parece que no pudo conseguir el original sanscrit, y solamente logró una traduccion persa, hecha de órden de Zehangir, y que no es sino un compendio del manuscrito Indio, cuyo título es Rajah-Taringini. Es la verdadera crónica del reino de Cachimira, y la única composicion que hasta ahora se ha encontrado en la India, que merezca el título de historia. La primera parte empieza con las leyendas de las provincias: es sacada de la compilacion de las crónicas mas antiguas por Calhana, y concluye en el año 1027 de nuestra era. La segunda que se atribuye á Rajah-Tom, se estiende desde el reinado de Sangrama-Deva hasta el de Zeen-Ulabuden: nada se sabe de la tercera que comprende la historia de los príncipes mahometanos.

En 1823 fué cuando Mr. Moorcroft encontró esta obra, de la cual se cree que solo ecsisten dos ejemplares. El que está en su poder es de corteza de abedul, y parece antiquísimo: pertenece á un cachemireno, á quien el viagero ingles tuvo la felicidad de curar de una enfermedad que se creia incurable. Tres meses han trabajado diez *pundites* ó escritores unos en copiar y otros en reunir este manuscrito, y la sociedad asiática de Calcuta no tardará en publicar las curiosas é importantes noticias que contiene.

Al mismo tiempo que Mr. Moorcroft recogia en el valle de Cachemira los recuerdos históricos de los pueblos antiguos del Asia occidental, y que otro viagero transmitia á Europa los libros del Tibet, depósito de las noticias de este pais primordial del globo, el Dr. Morrison regresaba de la China despues de 17 años de residencia, trayendo con mas de diez mil volúmenes en lengua china, nociones superiores, segun dicen, á todas las que de aquel imperio han podido adquirir hasta ahora los Europeos.

Si hay un modo de legitimar las conquistas, sin duda es el de hacer felices á los habitantes del pais conquistado, ó de mejorar su suerte, como lo hace la Inglaterra con la India, y lo hicieron los españoles con la América, sacando á sus naturales del estado de embrutecimiento y degradacion en que yacian.

PALMA 22 DE MARZO.

ORDEN DE LA PLAZA DEL 21 PARA EL 22.

Parada, rondas, contrarondas, capitan de hospital y provisiones, sargento de idem y patrullas Córdoba.

De órden del Escmo. Sr. Capitan general de este ejército y reino—Salvador Valencia.

IMPRENTA DE FELIPE GUASP.